



# Steinbuttfilet

MIT WEIN-SENF-SAUCE UND  
STECKRÜBENSTAMPF

WOCHEN-  
HIGHLIGHT

## ZUBEREITUNG

Für die Sauce die Schalotten in feine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Fond zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Sahne zugießen und erneut auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Senf mit dem Schneebesen unterrühren und die Sauce abgedeckt warmstellen.

Für den Steckrüben-Kartoffel-Stampf Steckrüben und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln und Steckrüben in ausreichend kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten abgedeckt kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Die Milch erwärmen und die Butter darin zerlassen. Milch-But-

Für 4 Portionen

## ZUTATEN

### Wein-Senf-Sauce

60 g Schalotten  
20 g Butter  
200 ml Weißwein (z. B. Riesling)  
200 ml Fischfond  
200 ml Sahne  
2 EL grober Dijon-Senf  
Salz, Pfeffer

### Steckrübenstampf

400 g Steckrüben  
400 g mehligkochende Kartoffeln  
150 ml Milch  
100 g zimmerwarme Butter  
Salz, Muskatnuss

### Steinbutt

30 g Roher Holsteiner Schinken,  
(in Scheiben)  
20 g Butter  
4 Steinbuttfilets  
4 EL Rapsöl  
2 Stängel Dill  
Salz, Pfeffer

ter-Mischung zugießen, untermischen und grob zerstampfen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Schinkenscheiben quer in feine Streifen schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und im Backofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten trocknen lassen.

Steinbuttfilets waschen, trockentupfen, jeweils quer halbieren und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Butter mit Rapsöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets darin bei mittlerer bis starker Hitze auf der Grätenseite 2 Minuten goldbraun anbraten. Wenden und 1 Minute weiterbraten. Filets mit Steckrüben-Kartoffel-Stampf und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Schinken über den Filets verteilen. Mit Dillspitzen garnieren und sofort servieren.